



**FOOD DEHYDRATOR
TC-005-001**

Danke, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Team Cuisine Dörrautomat. Er wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, alle Arten von Lebensmitteln reibungslos zu dehydrieren.

Um sicherzustellen, dass Sie den Dörrautomaten optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, vor der Verwendung des Produkts alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheitswarnungen, zu lesen. Verwenden Sie das Produkt zu Ihrer eigenen Sicherheit nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie leicht nachschlagen und an zukünftige Besitzer des Produkts weitergeben können.

Thank you for choosing our product!

Congratulations on the purchase of your Team Cuisine Dehydrator. It has been designed to help you smoothly dehydrate all kinds of food.

To make sure you get the most out of this dehydrator, we recommend you read all the instructions, including the safety warnings, before using the product. For your own safety, please only use the product as described in this manual.

Keep the manual in a safe place so you can easily refer to it and pass it on to any future owners of the product.

Merci d'avoir choisi notre produit !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre déshydrateur Team Cuisine. Il a été conçu pour vous aider à déshydrater en douceur toutes sortes d'aliments.

Pour être sûr de tirer le meilleur parti de ce déshydrateur, nous vous recommandons de lire toutes les instructions, y compris les avertissements de sécurité, avant d'utiliser le produit. Pour votre propre sécurité, veuillez utiliser le produit uniquement comme décrit dans ce manuel.

Conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer facilement et le transmettre aux futurs propriétaires du produit.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro disidratatore Team Cuisine. È stato progettato per aiutarvi a disidratare senza problemi tutti i tipi di cibo.

Per essere sicuri di ottenere il massimo da questo disidratatore, vi consigliamo di leggere tutte le istruzioni, comprese le avvertenze di sicurezza, prima di utilizzare il prodotto. Per la vostra sicurezza, utilizzate il prodotto solo come descritto in questo manuale.

Conservare il manuale in un luogo sicuro in modo da poterlo consultare facilmente e trasmetterlo ai futuri proprietari del prodotto.

¡Gracias por elegir nuestro producto!

Enhorabuena por la compra de su deshidratador Team Cuisine. Ha sido diseñado para ayudarle a deshidratar sin problemas todo tipo de alimentos.

Para asegurarse de que saca el máximo partido a este deshidratador, le recomendamos que lea todas las instrucciones, incluidas las advertencias de seguridad, antes de utilizar el producto. Por su propia seguridad, utilice el producto únicamente como se describe en este manual.

Guarde el manual en un lugar seguro para poder consultarlo fácilmente y pasarlo a los futuros propietarios del producto.

Inhalt / Content / Contenu / Contenuto / Contenido

1. Deutsch	6
1. Wichtige Sicherheitshinweise	6
2. Lieferumfang.....	8
3. Technische Daten.....	8
4. Vor dem ersten Gebrauch.....	8
5. Produkt-Details	9
6. Einlagefächer	9
7. Inbetriebnahme	9
8. Prozess der Lebensmitteltrocknung.....	10
9. Reinigung und Pflege	12
10. Fehlerbehebung	12
11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss	13
12. Entsorgungshinweis.....	13
2. English.....	15
1. Important safety instructions	15
2. Scope of delivery	17
3. Technical data.....	17
4. Before first use.....	17
5. Product details.....	18
6. Inlay trays.....	18
7. Initial use.....	18
8. Process of drying food items	19
9. Cleaning and Care.....	21
10. Troubleshooting.....	21
11. Safety instructions and disclaimer	21
12. Disposal instructions.....	22
3. Français	23
1. Consignes de sécurité importantes	23
2. Contenu de la livraison	25
3. Caractéristiques techniques.....	25
4. Avant la première utilisation	25
5. Particularités du produit	26
6. Compartiments.....	26
7. Mise en service	26
8. Processus de séchage des aliments.....	27
9. Nettoyage et entretien	29
10. Dépannage	29
11. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité	30
12. Informations sur la mise au rebut de vos appareils	30

Inhalt / Content / Contenu / Contenuto / Contenido

4. Italiano	31
1. Informazioni importanti sulla sicurezza	31
2. Contenuto della confezione	33
3. Dati tecnici	33
4. Prima del primo utilizzo	33
5. Dettagli del prodotto	34
6. Ripiani	34
7. Messa in funzione	34
8. Processo di essiccazione degli alimenti	35
9. Pulizia e cura	37
10. Risoluzione anomalie	37
11. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità	38
12. Indicazioni per lo smaltimento	38
1. Español.....	39
1. Notas importantes de seguridad.....	39
2. Volumen de suministro	41
3. Datos técnicos	41
4. Antes del primer uso	41
5. Detalles del producto	41
6. Bandejas	42
7. Puesta en marcha	42
8. Proceso de deshidratación de alimentos.....	42
9. Limpieza y cuidado	45
10. Solución de errores.....	45
11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad.....	45
12. Indicaciones de eliminación	46

1. Wichtige Sicherheitshinweise

- Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt!
- Dieses Produkt darf nicht mit einem beschädigten oder defekten Kabel oder Stecker in Betrieb genommen werden!
- Beim Ziehen des Netzsteckers halten Sie bitte den Stecker fest, anstatt am Netzkabel zu ziehen.
- Das Produkt darf, nachdem es heruntergefallen oder beschädigt worden ist, nicht mehr in Betrieb genommen werden!
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Verwenden Sie stets die dafür vorgesehenen Knöpfe oder Griffe!
- Tauchen Sie keinesfalls das Gerät, den Stecker oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Produkt darf nicht in Wasser gespült werden!
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus. Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie es reinigen möchten.
- Lassen Sie das Kabel und den Stecker nicht über eine Kante oder über heiße Oberflächen hängen!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Überwachen Sie das Produkt zu jeder Zeit, sofern sich Kinder oder gebrechliche Personen in der Nähe befinden.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von anderen heißen Geräten wie z.B. Gas-, Elektro- oder Backöfen auf.
- Das Produkt darf während des Betriebs nicht auf einer instabilen, feuchten oder hitzeunbeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Mögliche Schäden oder Ausfälle sind zu vermeiden.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab! Hitze und Dämpfe müssen entweichen können. Es kann ein Brand entstehen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für vorgesehene und in dieser Bedienungsanleitung aufgeführte Verwendungen!
- Verwenden Sie es nicht im Freien!
- Dieses Produkt hat eine belüftete Heizeinheit. Während des Betriebs muss der Boden des Geräts von allen Gegenständen befreit werden, die den Lufteinlass verstopfen können, da sonst das Produkt beschädigt werden kann oder Risiken entstehen können.
- Das Produkt muss während des Betriebs gesichert bleiben. Die Wärmestrahlungsöffnung darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden. Damit soll eine Gefährdung vermieden werden.
- Die verwendete Steckdose muss mit einem Erdungsschutz versehen werden. Der Stecker muss fest eingerastet sein, anderenfalls kann die lose Verbindung zu einem Brand führen. Multifunktionssteckdosen dürfen nicht gleichzeitig mit anderen Geräten verwendet werden.

- Wenn das Produkt für einige Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker. Der Stecker muss unter folgenden Bedingungen herausgezogen werden: Ausfall, Reinigung, Wartung.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
- Verwenden Sie kein Wasser als Löschmittel, wenn das Produkt in Brand gerät. Bitte decken Sie brennende Speisen schnell mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät nur an Orten auf, an denen Kinder nicht gelangen können.
- Bewahren Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitgeber oder mit einem getrennten Fernsteuersystem betrieben werden!
- Öffnen Sie keinesfalls das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Das Unternehmen haftet nicht für Ausfälle oder Schäden, die durch kommerzielle Nutzung des Produkts, unsachgemäße Verwendung oder nicht spezifizierte Verwendung verursacht werden. Solche Schäden führen zum Erlöschen der Garantie.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn eine der folgenden Situationen eintritt:

- Das Produkt oder das Netzkabel ist beschädigt.
- Das Produkt fällt versehentlich herunter, was zu einem ungewöhnlichen Zustand des Produkts führt.

Wenn einer der oben genannten Fälle zutrifft, setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.



**ACHTUNG: Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß!
Es besteht Verbrennungsgefahr!**

- Die längste Zeit für den Dauerbetrieb darf 72 Stunden nicht überschreiten, da sonst die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigt werden kann.
- Jedes Mal, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, stellen Sie die Temperatur auf die niedrigste Einstellung und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn das Produkt eingeschaltet ist und bestimmungsgemäß arbeitet, muss das weiße Display aktiv sein und der Lüfter hörbar laufen.
- Die Lebensmittel müssen vor dem Trocknen vorbehandelt werden, z.B. durch Reinigen, Schneiden, Tauchen usw. Die Vorbehandlung ist hilfreich für die Erhaltung von Farbe und Geschmack der Lebensmittel.
- Die Einlagefächer dürfen nicht mit Lebensmitteln beladen werden, die zu einer Überlastung führen. Die Lebensmittel sollten nicht überlagert werden. Verschiedene Lebensmittel verfügen über eine unterschiedliche Trocknungszeit.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät auf die eingestellte Temperatur. Um einen gleichmäßigeren Trocknungsprozess zu erreichen, positionieren Sie bitte die Speisen regelmäßig neu.
- Die getrockneten Lebensmittel, wenn sie vorerst nicht gegessen werden, sind in

einem Behälter oder Plastikbeutel einzuschließen. Es wird empfohlen, diese in den Kühlschrank zu stellen.

- Nach Beendigung des Gebrauchs sind alle Einlagefächer auf dem Produkt zu stapeln.
- Das Gerät sollte möglichst von oben nach unten bestückt werden, da der Zeitaufwand durch die leicht höhere Temperatur nach unten hin geringer wird.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet.

2. Lieferumfang

- Dehydrierer (Dörrautomat)
- 1x feinmaschige Einlegematte
- 5x Einlagefächer
- Deckel
- Bedienungsanleitung

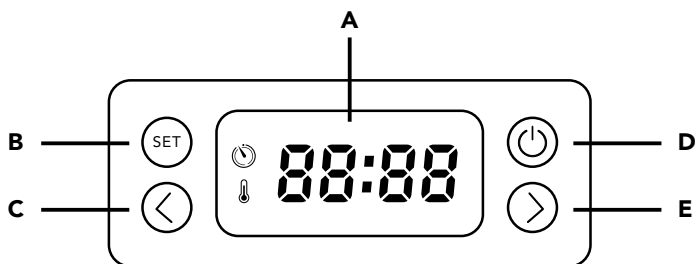
3. Technische Daten TC-005-001

Spannungsversorgung	220-240 V AC 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	220-260 W
Abmessungen (H x B x T)	max. 25,5cm x 32cm x 25cm
Gewicht	2472 g
Produkteigenschaften	<ul style="list-style-type: none">• 35°C bis 70°C in 5°C Schritten• 1-72 Stunden Timer in 30 min Schritten• zwei verschiedene Höhen einstellbar• On/Off-Taste• Anti-Rutsch-Füße

4. Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie, ob das Zubehör und alle Teile vollständig und unbeschädigt im Lieferumfang enthalten sind.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

5. Produktdetails



A	Display
B	SET - Taste
C	DOWN - Taste
D	ON/OFF - Taste
E	UP - Taste

6. Einlagefächer

Sie haben die Möglichkeit, die Einlagefächer um 180° zu drehen und so die entsprechende Höhe zu verringern.

7. Inbetriebnahme

1. Die Einlagefächer müssen sauber sein und mit einem Tuch für den ersten Gebrauch abgewischt werden.
2. Platzieren Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die gewünschten Einlagefächer. Legen Sie die Fächer anschließend korrekt auf den Dörrautomat und setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
3. Beachten Sie, dass Lebensmittel mit intensiven Aromen diese auf andere Lebensmittel übertragen können. Dadurch kann der Geschmack negativ beeinflusst werden.
4. Schließen Sie das Netzkabel an das Gerät an und drücken Sie die "ON/OFF"-Taste. Das Gerät schaltet sich ein.
5. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und die Laufzeit mit den Tasten "UP" und "DOWN" aus. Sie können mit der "SET"-Taste zwischen Temperatur und Laufzeit wechseln. Je nachdem, ob Sie Temperatur oder Laufzeit einstellen, leuchten neben dem Display entweder ein Uhrzeit-Symbol oder ein Thermometer-Symbol auf.
6. Sobald die Trocknung der Lebensmittel abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsmodus. Es ertönen zwei Pieptöne. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vollständig abzuschalten.

7. Reinigen Sie die Wanne und die Flüssigkeitssammelkammer nach der Trocknung.

Hinweis: Für kleineres Dörrgut empfehlen wir die Verwendung der feinmaschigen Einlegematte.

8. Prozess der Lebensmittel-trocknung

Die nachfolgenden Vorlagen dienen nur zur Referenz



Hinweis: Denken Sie stets daran, dass die hier aufgeführten Werte lediglich Richtwerte sind.

Obst Temperatur und angegebene Zeit können variieren

Für einen noch besseren Geschmack und eine optimale Optik (keine braunen Stellen) empfehlen wir Ihnen, alle zu trocknenden Lebensmittel je nach eigenem Geschmack kurz in ein Glas Apfel- oder Zitronensaft einzutauchen.

Frucht	Temp. in °C	Zeit in Stunden	Ergebnis
Apfel, Scheiben	50	7-10	biegsam
Aprikosen, halbiert	60	10-15	biegsam
Birne, Scheiben	60	10-12	biegsam
Erdbeeren, halbiert	40	5-8	biegsam
Feigen, halbiert	50	10-14	biegsam
Kirschen, halbiert	50	11-13	biegsam
Kiwi, Scheiben	50	8-10	biegsam
Mango, Scheiben	60	6-8	biegsam
Nektarine, geviertelt	60	8-16	biegsam
Pfirsich, geviertelt	60	8-16	biegsam
Pflaume, halbiert	50	9-13	biegsam
Weintrauben	60	10-20	biegsam
Ananas, Ringe	60	10-14	knusprig
Banane, Scheiben	45	10-12	knusprig
BLauberren	60	24-36	knusprig
Cranberries	60	36	knusprig
Himberren	50	12-16	knusprig
Johannisbeeren	60	24-36	knusprig

Zitrusscheiben	50	10-16	knusprig
Zitrusschalen	50	2-4	knusprig

Gemüse Temperatur und angegebene Zeit können variieren

Das zubereitete Gemüse wird für ca. 3-5 Minuten in kochendes Wasser gegeben. Das Wasser anschließend heraussieben und das Gemüse in eine Schale legen.

Gemüse	Temp. in °C	Zeit in Stunden	Ergebnis
Champignons, halbiert	45	3-7	biegsam
Chili, klein	40	4-8	biegsam
Kirschtomaten, halbiert	60	6-8	biegsam
Knoblauch, gehackt	45	6-8	biegsam
Steinpilze, Scheiben	45	3-6	biegsam
Suppengemüse, Würfel	60	6-7	biegsam
Tomaten, Scheiben	60	4-6	biegsam
Zwiebeln, Ringe	45	3-9	biegsam
Aubergine, Scheiben	45	4-8	knusprig
Blumenkohl, in Röschen	40	12-15	knusprig
Brokkoli, in Röschen	40	12-15	knusprig
Erbsen, geschält	60	8-10	knusprig
Grünkohl	60	8-10	knusprig
Karotten, Scheiben	60	4-5	knusprig
Rote Beete, gekocht Scheiben	60	8-10	knusprig
Spinat	60	8-10	knusprig
Zucchini	60	10-12	knusprig

Fleisch (Beef Jerky)

1. Schneiden Sie das gewünschte Fleisch in ca. 2 cm breite Streifen.
2. Legen Sie das Fleisch in die gewünschte Marinade ein und lagern Sie dieses für ca. 20 Stunden in Ihrem Kühlschrank.
3. Tupfen Sie die restliche Marinade des Fleisches an Küchenpapier ab.
4. Verteilen Sie die Fleischstreifen gleichmäßig auf die Einlagen Ihres Dörrautomaten.
5. Stellen Sie den Dörrautomaten auf ca. 65°C Betriebstemperatur und eine Zeit von ungefähr 7 Stunden.

6. Während des Prozesses wenden Sie die Fleischstreifen, sofern nötig.



Hinweis: Denken Sie stets daran, dass die hier aufgeführten Werte lediglich Richtwerte sind.

9. Reinigung und Pflege

1. Trennen Sie vor der Reinigung den Deyhdrierer von der Stromquelle.
2. Am Ende der Lebensmittel Trocknung ist der Deyhdrierer mit warmem Wasser und einem weichen Tuch zu waschen.
3. Reinigen Sie das Gerät bei Bedarf mit Reinigungsmitteln und wischen Sie es trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallbürsten oder organische Lösungsmittel. Es ist nicht gestattet, den Wasserdurchfluss zur Reinigung des Dehydrierers zu verwenden oder das Gehäuse zur Reinigung in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen.
4. Ein verschmutzter Boden des Dehydriers kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
5. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und gut belüftetem Ort.

10. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Getrennte oder lose Verbindung	Den Netzstecker korrekt einstecken
	Die Steckdose ist defekt	Ersetzen Sie die Steckdose mithilfe eines geschulten Fachpersonales
	Das Netzkabel ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
Das Gerät funktioniert, die Beleuchtung bleibt jedoch aus	Das Display ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice

Das Gerät funktioniert, die heiße Luft bleibt jedoch aus	Temperatureinstellung zu niedrig, die Raumtemperatur ist höher als die Temperatureinstellung.	Stellen Sie am Gerät eine neue Temperatur ein
	Die Sicherung ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
	Der Heizdraht ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice

11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie bitte nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht wasserdicht, bitte verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen fern. Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind.

Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf.

Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können.

Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



1. Important safety instructions

- Before connecting the appliance, ensure that the mains voltage matches the specification on the nameplate of the appliance!
- This product should not be operated if the cable or plug is damaged or defective!
- When disconnecting from the mains, please hold the plug instead of pulling the power cord.
- The product should not be used if it has fallen down or has been damaged!
- Do not touch any hot surfaces! Always use the knobs or handles provided!
- Never immerse the appliance, plug or cable in water or any other liquid! The product should not be rinsed in water!
- Turn off the appliance after use. Disconnect the mains plug before cleaning it.
- Do not allow the cable and the plug to protrude over an edge or over hot surfaces!
- Use only accessories recommended by the appliance manufacturer! There is a risk of injury!
- Monitor the product constantly, if children or invalid persons are nearby.
- Do not place the product near other hot appliances such as gas, electric or backing ovens.
- During use, the product should not be placed on an unstable, moist surface or on surfaces that are not heat-resistant. Any damage or malfunction should be avoided.
- Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision. Cleaning may be carried out only by children who are older than 8 years and under supervision.
- Do not cover the appliance during use! Heat and steam should be able to escape. It may result in a fire!
- Use the appliance only for the intended purposes described in this user manual!
- Do not use the appliance outdoors!
- This product is a heating unit with ventilation. During operation, the bottom of the appliance must be free from objects which may block the air inlet, otherwise the product may be damaged or risks may arise.
- The product must be secured during operation. The heat radiation outlet should not be covered during operation. This prevents any hazards.
- The inserted socket must be provided with an earthing protection. The plug must be firmly in place, otherwise the loose connection may cause a fire. Multifunctional sockets should not be used simultaneously with other appliances.
- Disconnect the power cord if you do not intend to use the product for some time. The plug must be disconnected under the following conditions: Failure, cleaning, maintenance.
- This appliance is not intended to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and

knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed.

- Do not use water as an extinguishing agent if the product catches fire. Please cover the burning food items quickly with a damp cloth.
- This appliance can be used by children above the age of 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Position the appliance only in places which are out of the reach of children.
- Keep the appliance and cable out of the reach of children under the age of 8 years.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance!
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his customer service personnel or an equally qualified person
- This appliance should not be operated with an external timer or a separate remote control system!
- Never open the housing of the appliance. There is a risk of electric shock!
- This product is intended only for domestic use.
- The company is not liable for any malfunction or damage caused by commercial use of the product, improper use or unspecified use. Such damage will void the warranty.

Do not use the product if one of the following situation occurs:

- The product or the power cable is damaged.
- The product falls down accidentally, leading to the product being in a non-standard condition.

If any of the above occurs, please contact our customer service department.



**CAUTION: This appliance becomes hot during use!
There is a risk of burns!**

- The maximum time for continuous operation should not exceed 72 hours. Otherwise, the service life of the appliance may be negatively affected.
- Every time the process is complete, set the temperature to the lowest setting and switch off the appliance. Disconnect the mains plug.
- If the product is switched on and is working properly, the white display should be enabled and the fan should be running audibly.
- The food has to be pretreated before drying, for example, by cleaning, cutting, stripping, immersing, etc. This pre-treatment helps in preserving the colour and taste of the food.
- The compartments should not be overloaded with food items. Food items should not be placed one above the other. Different food items have different drying times.
- During operation, the appliance heats up to the set temperature. Arrange the food items properly to achieve a uniform drying effect.

- The dried food items should be enclosed in a container or plastic bag if they are not consumed immediately. It is advisable to put them in a refrigerator.
- After completion, all the trays should be stacked on the product, regardless of whether food is still present in the trays.
- The appliance should be loaded from top to bottom, since the time required is less going downwards owing to the slightly higher temperature.
- All removable parts of the device are dishwasher safe.

2. Scope of delivery

- Dehydrator (automatic food dehydrator)
- 1 fine mesh inlay mat
- 5 inlay trays
- Lid
- User manual

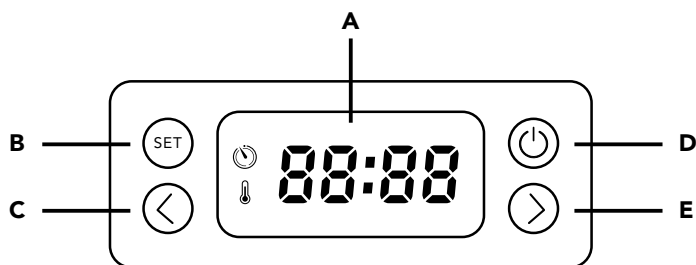
3. Technical data TC-005-001

Power supply	220-240 V AC 50-60 Hz
Power consumption	220-260 W
Dimensions (H x W x D)	max. 25,5cm x 32cm x 25cm
Weight	2472 g
Product features	<ul style="list-style-type: none"> • 35°C to 70°C in 5°C increments • 1-72 hour timer in 30 minute increments • two different heights can be adjusted • On/Off button • Non-slip base

4. Before first use

- Check that the accessories and all parts are complete as per the scope of supply and are not damaged.
- Clean all the parts as described in the chapter "Cleaning and care" of this user manual.

5. Product details



A	Display
B	SET - button
C	DOWN - button
D	ON/OFF - button
E	UP - button

6. Inlay trays

It is possible to rotate the inlay trays by 180°, thereby reducing the corresponding height.

7. Initial use

1. The dehydrator trays must be clean and wiped with a cloth before using them for the first time.
2. Place the prepared food items on the desired trays. Then place the trays correctly in the dehydrator and put the lid on the appliance.
3. Note that the strong aromas from some food items may be transferred to other food items. This may adversely affect the taste.
4. Connect the power cord to the appliance and press the "ON/OFF" button. The appliance switches on.
5. Select the desired temperature and duration using the "UP" and "DOWN" buttons. You can switch between temperature and duration using the "SET" button. Depending on whether you want to set the temperature or duration, either a time-symbol or a thermometer-symbol is shown next to the display.
6. Once the food items are dried completely, the appliance switches to standby mode. You will hear two beeps. Disconnect the mains plug to switch off the appliance completely.
7. Clean the drip tray and the liquid collection chamber after drying.

Note: For smaller food items to be dried, we recommend the use of fine-mesh inlay mat.

8. Process of drying food items

The following examples are for reference only)



Note: Always remember that the values shown here are for reference only.

Fruits

Temperature and time indicated may vary

To improve taste and appearance (no brown spots), we recommend that you briefly dip all food items to be dried in a glass of apple or lemon juice, depending on your preference.

Fruit	Temp. in °C	Time in hours	Result
Apple, slices	50	7-10	flexible
Apricots, halved	60	10-15	flexible
Pear, slices	60	10-12	flexible
Strawberries, halved	40	5-8	flexible
Figs, halved	50	10-14	flexible
Cherries, halved	50	11-13	flexible
Kiwi, slices	50	8-10	flexible
Mango, slices	60	6-8	flexible
Nectarine, quartered	60	8-16	flexible
Peach, quartered	60	8-16	flexible
Plum, halved	50	9-13	flexible
Grapes	60	10-20	flexible
Pineapple, rings	60	10-14	crispy
Banana, slices	45	10-12	crispy
BLauberren	60	24-36	crispy
Cranberries	60	36	crispy
Raspberries	50	12-16	crispy
Currants	60	24-36	crispy
Citrus slices	50	10-16	crispy
Citrus peels	50	2-4	crispy

Vegetables

Temperature and time indicated may vary

Place the prepared vegetables in boiling water for 3-5 minutes. Then drain off the water and place the vegetables in a bowl.

Vegetables	Temp. in °C	Time in hours	Result
Mushrooms, halved	45	3-7	flexible
Chili, small	40	4-8	flexible
Cherry tomatoes, halved	60	6-8	flexible
Garlic, chopped	45	6-8	flexible
Porcini mushrooms, slices	45	3-6	flexible
Soup vegetables, cubes	60	6-7	flexible
Tomatoes, slices	60	4-6	flexible
Onions, rings	45	3-9	flexible
Eggplant, slices	45	4-8	crispy
Cauliflower, in florets	40	12-15	crispy
Broccoli, in florets	40	12-15	crispy
Peas, shelled	60	8-10	crispy
Kale	60	8-10	crispy
Carrots, slices	60	4-5	crispy
Beet, cooked slices	60	8-10	crispy
Spinach	60	8-10	crispy
Zucchini	60	10-12	crispy

Meat (Beef Jerky)

1. Cut the desired meat into 2 cm wide strips.
2. Marinate the meat as desired and keep it in the refrigerator for about 20 hours.
3. Dab off the remaining marinade from the meat using paper towels.
4. Spread the meat strips evenly across the trays of your automatic dehydrator.
5. Set the dehydrator to about 65°C operating temperature and a duration of about 7 hours.
6. During the process, turn the meat strips if necessary.



Note: Always remember that the values shown here are for reference only.

9. Cleaning and Care

1. Disconnect the dehydrator from the power supply before cleaning.
2. After drying the food items, wash the dehydrator with warm water and a soft cloth.
3. Clean the appliance if necessary with cleaning agents and wipe it dry. Do not use aggressive cleaning agents, metal brushes or organic solvents. Do not use flowing water to clean the dehydrator or immerse the housing in water or other liquids for cleaning.
4. The base of the dehydrator can be cleaned with a damp cloth if it becomes dirty.
5. Store the appliance in a cool and well-ventilated place.

10. Troubleshooting

Error	Error reason	Troubleshooting
The appliance is not working properly	Disconnected or loose connection	Insert the mains plug properly
	Mains socket is faulty	Replace the socket with the help of a trained technician
	Power cord is faulty	Contact our customer service team
The appliance is working but light is off	The display is faulty	Contact our customer service team
The appliance is working but hot air is off	Temperature setting too low, the room temperature is higher than the temperature setting.	Please set a new temperature for the appliance
	The fuse is faulty	Contact our customer service team
	The heating wire is faulty	Contact our customer service team

11. Safety instructions and disclaimer

Please do not try to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The appliance is

not waterproof, therefore please use it only in dry surroundings. Protect it from high humidity, water and snow. Do not expose the appliance to high temperatures.

Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the appliance for damage before using it. The appliance should not be used if it has been subject to impact or has been damaged in any other manner. Please comply with the local regulations and restrictions. Do not use the appliance for purposes other than those described in the user manual.

This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons.

Any repair or modifications to the appliance, which are not carried out by the original supplier, will void any warranty and guarantee claims. The appliance should be used only by persons who have read and understood this user manual. The specifications of the appliance may be changed without special prior notice.

12. Disposal instructions

In line with the European WEEE directive, electrical and electronic devices should not be disposed of along with domestic waste. Their components must be separately sent for recycling or disposal, as improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment.

According to the electrical and electronic equipment act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) all electrical and electronic devices to the manufacturer, the point of sale, or public collection points at the end of their service life. The relevant local laws regulate the details in this regard. The symbol displayed on the product, in the user manual or/and on the packaging refers to these regulations. With this manner of sorting, recycling and disposal of used devices, you make an important contribution towards protecting our environment.



1. Consignes de sécurité importantes

- Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension d'électricité correspond à l'indication de la plaque signalétique sur l'appareil !
- Ce produit ne doit pas être mis en service avec un câble ou un connecteur défectueux ou endommagé !
- Lorsque vous retirez la fiche secteur, tenez fermement le connecteur au lieu de tirer sur le câble.
- Le produit ne doit plus être mis en service, s'il est tombé ou s'il a été endommagé.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes ! Utilisez toujours les boutons et les poignées prévus à cet effet !
- Ne plongez en aucun cas l'appareil, le connecteur ou le câble dans l'eau, ni dans un autre liquide ! Le produit ne doit pas être rincé dans l'eau !
- Arrêtez l'appareil après l'avoir utilisé. Au préalable, débranchez la fiche secteur si vous souhaitez le nettoyer.
- Ne laissez pas le câble ou le connecteur s'accrocher sur une arête ou sur des surfaces chaudes !
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ! Il existe un risque de blessures !
- Contrôlez le produit à tout moment, si des enfants ou des personnes âgées se trouvent à côté.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils qui émettent de la chaleur comme les fours à gaz, les fours électriques ou les fours à cuisson.
- Pendant le service, le produit ne doit pas être installé sur une surface instable, humide ou non résistante à la chaleur. Il faut prévenir des dommages ou des défaillances éventuels.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent en aucun cas être réalisés par des enfants sans surveillance. Ces deux opérations ne doivent être réalisées que par des enfants de plus de 8 ans et ce sous surveillance.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il est en service. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Il existe un risque d'incendie !
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues et indiquées dans ce mode d'emploi !
- N'utilisez pas l'appareil en plein air !
- Ce produit est une unité de chauffage ventilé. Pendant le service, le bas de l'appareil doit être libre de tous objets susceptibles d'obstruer l'entrée d'air, sinon, le produit peut être endommagé ou présenter des risques.
- Le produit doit rester sécurisé pendant le service. L'ouverture de rayonnement thermique ne doit pas être recouverte pendant le service. Cette mesure permet d'éviter des risques.
- La prise où l'appareil est branché doit être pourvue d'une protection de terre. Le connecteur doit s'en clencher fermement, sinon, une connexion lâche peut provoquer un incendie. Les prises multifonction ne doivent pas être utilisées simultanément avec d'autres appareils.
- Si le produit n'est pas utilisé pendant quelque temps, veuillez débrancher la fiche. La fiche doit être retirée dans les cas suivants : défaillance, nettoyage, maintenance.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) qui présentent

des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui ne disposent pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, à moins que ces personnes ne soient surveillées ou instruites, pour leur sécurité, par une personne responsable.

- N'utilisez pas l'eau comme agent d'extinction si l'appareil prend feu. Recouvrez rapidement le repas qui a pris feu avec un tissu mouillé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne jouissant pas d'une expérience et de connaissance s'ils sont contrôlés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques associés.
- Installez l'appareil uniquement à des endroits inaccessibles aux enfants.
- Conservez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés en permanence pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil!
- Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou une commande à distance séparée !
- Il ne faut en aucun cas ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque de choc électrique !
- Ce produit est destiné uniquement à un usage privé. L'entreprise décline toute responsabilité pour les défaillances ou dommages consécutifs à une utilisation commerciale du produit, à une utilisation non conforme ou à une utilisation non spécifiée. Ce type de dommages annulent la garantie.

N'utilisez pas le produit si l'une des situations suivantes se présente :

- Le produit ou le câble d'alimentation est endommagé.
- La chute par inadvertance qui compromet sa fiabilité.

Si l'un des cas susmentionnés se présente, contactez notre service après-vente.



ATTENTION : Pendant le service, cet appareil devient chaud ! Il existe un risque de brûlures!

- La durée maximale d'exploitation en continu ne doit pas dépasser 72 heures au risque de compromettre la durée de vie de l'appareil.
- Chaque fois que le processus est terminé, ramenez la température au réglable le plus bas et éteignez-le. Débranchez la fiche.
- Si le produit est en marche et fonctionne de façon conforme, le voyant blanc doit être actif et les ventilateurs doivent tourner de façon audible.
- Les aliments doivent être traités au préalable avec le séchage, par exemple, par en les nettoyant, les découpant, en lamelles, par immersion, etc. Ce traitement préalable est utile pour la préservation de la couleur et de la saveur des aliments.
- Les compartiments ne doivent pas être surchargés d'aliments susceptibles de provoquer une surcharge. Ces aliments ne doivent pas être superposés. Les différents aliments n'ont pas le même temps de séchage.
- Pendant le service, l'appareil chauffe à la température réglée. Pour réaliser un processus de séchage uniforme, veuillez replacer les repas de façon régulière.

- Les aliments séchés, s'ils ne sont pas consommés immédiatement, doivent être conservés dans un récipient ou à un sac en plastique. Il est recommandé de les garder dans le réfrigérateur.
- Après avoir utilisé l'appareil, tous les compartiments doivent être empilés sur le produit, qu'il y ait des aliments sur le bol ou non.
- L'appareil doit être alimenté autant que faire se peut du haut vers le bas, la température légèrement à partir du bas réduit le relativement le temps.
- Toutes les parties amovibles de l'appareil peuvent être lavées au lave-vaisselle.

2. Contenu de la livraison

- Déshydrateur (séchoir)
- 1x Plateau feuille à mailles fines
- 5x Plateaux
- Couvercle
- Mode d'emploi

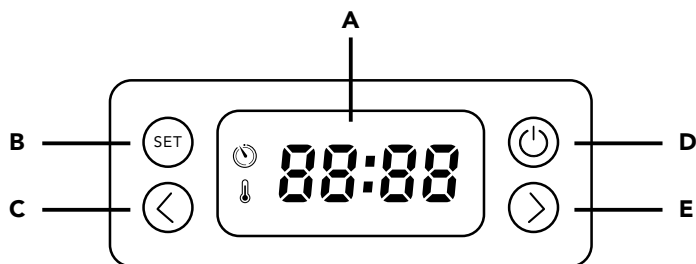
3. Caractéristiques techniques TC-005-001

Alimentation en tension	220-240 V AC 50-60 Hz
Puissance absorbée	220-260 W
Dimensions (L x l x H)	max. 25,5cm x 32cm x 25cm
Poids	2472 g
Propriétés du produit	<ul style="list-style-type: none"> • 35°C à 70°C par incréments de 5°C • Minuteur de 1-72 heures par incréments de 30 min • deux hauteurs réglables • Touche On/Off • Supports anti-dérapants

4. Avant la première utilisation

- Vérifiez si les accessoires et toutes les pièces sont complets, intacts et contenus dans le volume de livraison.
- Nettoyez toutes les pièces selon les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien » du présent mode d'emploi.

5. Particularités du produit



- | | |
|----------|-------------------|
| A | Écran d'affichage |
| B | Touche « SET » |
| C | Touche « DOWN » |
| D | Touche « ON/OFF » |
| E | Touche « UP » |

6. Einlagefächer

Vous avez la possibilité de tourner les compartiments à 180° et de réduire ainsi la hauteur correspondante.

7. Mise en service

1. Les plateaux du Déshydrateur doivent être propres et essuyés avec un chiffon pour la première utilisation.
2. Placez les aliments préparés sur le plateau désiré. Placez-le ensuite correctement sur le Déshydrateur et posez le couvercle sur l'appareil.
3. Notez que les arômes forts de certains aliments peuvent être transférés vers d'autres aliments. Ce qui peut influencer négativement le goût de ces derniers.
4. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil et appuyez sur la touche « ON/OFF ». L'appareil s'allume.
5. Sélectionnez la température et la durée souhaitées à l'aide des touches « UP » et « DOWN ». Vous pouvez basculer avec la touche « SET » entre la température et la durée. Selon ce que vous voulez régler, la température ou le temps, soit le symbole de l'heure ou le symbole du thermomètre s'allume à côté de l'écran.
6. Une fois que le séchage des aliments est terminé, l'appareil bascule au mode en veille. Deux bips retentissent. Débranchez la fiche, pour éteindre complètement l'appareil.
7. Nettoyez la cuve et la chambre de collecte du liquide après le séchage.

Remarque : pour les aliments plus fins, il est recommandé d'utiliser le plateau feuille à mailles fines.

8. Processus de séchage des aliments

les présentations ci-dessous servent seulement de référence



Remarque: rappelez-vous toujours que les valeurs présentées ici sont tout simplement des valeurs indicatives.

Fruits

La température et l'heure indiquée peuvent être varier

Pour une meilleure saveur et un aspect plus fascinant (pas de points marrons), nous vous recommandons de tremper tous les alimentés à sécher selon leur différentes saveurs dans un verre de jus de citron ou de pompe.

Fruit	Temp. in °C	Temps en heures	Résultat
Pomme, en tranches	50	7-10	flexible
Abricots, coupés en deux	60	10-15	flexible
Poire, en tranches	60	10-12	flexible
Fraises, coupées en deux	40	5-8	flexible
Figues, coupées en deux	50	10-14	flexible
Cerises, coupées en deux	50	11-13	flexible
Kiwi, en tranches	50	8-10	flexible
Mangue, en tranches	60	6-8	flexible
Nectarine, en quartiers	60	8-16	flexible
Pêche, en quartiers	60	8-16	flexible
Prune, coupée en deux	50	9-13	flexible
Raisins	60	10-20	flexible
Ananas, rondelles	60	10-14	croustillant
Banane, en tranches	45	10-12	croustillant
BLauberren	60	24-36	croustillant
Canneberges	60	36	croustillant
Framboises	50	12-16	croustillant
Groseilles	60	24-36	croustillant
Tranches d'agrumes	50	10-16	croustillant
Peaux d'agrumes	50	2-4	croustillant

Légumes

La température et l'heure indiquée peuvent varier

Placer les légumes préparés dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égoutter ensuite l'eau et mettre les légumes dans un bol.

Légumes	Temp. in °C	Temps en heures	Résultat
Champignons, coupés en deux	45	3-7	flexible
Chili, petit	40	4-8	flexible
Tomates cerises, coupées en deux	60	6-8	flexible
Ail, haché	45	6-8	flexible
Champignons Porcini, en tranches	45	3-6	flexible
Légumes pour la soupe, en cubes	60	6-7	flexible
Tomates, en tranches	60	4-6	flexible
Oignons, rondelles	45	3-9	flexible
Aubergines, en tranches	45	4-8	croustillant
Chou-fleur, fleurons	40	12-15	croustillant
Brocoli, en fleurons	40	12-15	croustillant
Pois, écossés	60	8-10	croustillant
Chou frisé	60	8-10	croustillant
Carottes, coupées en tranches	60	4-5	croustillant
Betterave rouge, en tranches cuites	60	8-10	croustillant
Epinards	60	8-10	croustillant
Courgettes	60	10-12	croustillant

Viande (Beef Jerky)

1. Découpez la viande de votre choix en tranches de 2 cm de large.
2. Mettez la viande dans la marinade de votre choix et conservez-la pendant 20 heures environ dans votre réfrigérateur.
3. Séchez le reste de marinade sur la viande sur le papier absorbant.
4. Distribuez régulièrement les tranches de viande sur le plateau de déshydrateur.
5. Réglez le séchoir à une température de service de 65°C environ et à une durée de 7 heures environ.
6. Pendant le processus, tournez les tranches de viande le cas échéant.



Remarque : rappelez-vous toujours que les valeurs présentées ici sont tout simplement des valeurs indicatives.

9. Nettoyage et entretien

1. Débranchez le déshydrateur de la source électrique avant le nettoyage.
2. À la fin du séchage des aliments, lavez le déshydrateur avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
3. Nettoyez l'appareil le cas échéant avec des produits de nettoyage et essuyez-le à sec. N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses métalliques ou détergents organiques. Il n'est pas permis d'utiliser le jet d'eau pour le nettoyage du déshydrateur, ni de plonger le boîtier dans l'eau ou d'autres liquides pour le nettoyer.
4. Si le bas du déshydrateur est encrassé, il peut être nettoyé avec un chiffon mouillé.
5. Stockez l'appareil dans un endroit frais et parfaitement aéré.

10. Dépannage

Erreur	Motif du défaut	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas correctement	Connexion débranchée ou lâche	Brancher correctement la fiche
	La prise est défectueuse	Remplacez la prise en faisant intervenir un spécialiste formé
	Le câble d'alimentation est défectueux	Veillez vous adresser à notre
L'appareil fonctionne, mais l'éclairage reste éteint	L'affichage est défectueux	service après-vente
L'appareil fonctionne, mais l'air chaud reste désactivé	La température réglée est très faible, la température ambiante est supérieure à la température réglée	Réglez à nouveau la température sur l'appareil
	Le fusible est défectueux	Veillez vous adresser à notre service après-vente
	Le fil chauffant est défectueux	Veillez vous adresser à notre service après-vente

11. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. Ne court-circuitez pas le produit. L'appareil n'est pas étanche à l'eau, veuillez l'utiliser uniquement au sec. Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige. Maintenez l'appareil éloigné de températures élevées.

N'exposez pas l'appareil à des changements de température brusques ou de fortes vibrations, qui pourraient endommager les pièces électroniques. Vérifiez l'appareil avant l'utilisation, pour détecter des dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez respecter les dispositions et restrictions nationales. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.

Ce produit n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées sur le plan mental.

Toute réparation ou modification qui n'est pas effectuée par le fournisseur initial entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris ce manuel. Les spécifications de l'appareil peuvent être modifiées sans indication préalable.

12. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas, selon la directive européenne DEEE, être jetés dans les ordures ménagères. Leurs composants doivent être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient endommager l'environnement à long terme en cas d'élimination incorrecte.

Vous êtes, en tant que consommateur en vertu de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG), obligé de retourner gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie au fabricant, au point de vente ou dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les détails sont réglés par le droit national correspondant. Le symbole sur le produit, le mode d'emploi et / ou l'emballage indique ces dispositions. Avec la séparation de matières, le recyclage et l'élimination d'appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.



1. Informazioni importanti sulla sicurezza

- Prima di collegare il prodotto accertarsi che la tensione di rete disponibile corrisponda all'indicazione riportata sulla targhetta!
- Non usare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati o difettosi!
- Quando si estrae la spina, afferrare la stessa e non il cavo.
- Non utilizzare il prodotto se è caduto o è danneggiato!
- Non toccare le superfici calde! Usare sempre i pulsanti o le impugnature previste!
- Non immergere il cavo, la spina o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi! Il prodotto non deve essere lavato in acqua!
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso. Per pulirlo, estrarre prima la spina.
- Il cavo e la spina non devono penzolare dai bordi e non devono trovarsi su superfici calde!
- Non utilizzare accessori che non sono stati consigliati dal produttore dell'apparecchio! Rischio di lesioni!
- Controllare sempre il prodotto in presenza di bambini o persone indifese.
- Non posizionare il prodotto in prossimità di altre apparecchiature calde per es. forno a gas, forno elettrico o di altro tipo.
- Il prodotto durante l'uso non deve essere collocato su superfici poco stabili, umide o non resistenti al calore. Evitare il verificarsi di eventuali danni o guasti.
- La pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione. Tali operazioni possono essere effettuate soltanto da bambini di età superiore agli 8 anni e in presenza di supervisione.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Possono fuoriuscire calore e vapori. Può formarsi un incendio!
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto e descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare all'aperto!
- Questo prodotto è un'unità di riscaldamento ventilata. Durante l'uso la base dell'apparecchio deve essere privata di tutti gli oggetti che possono ostacolare l'entrata di aria, altrimenti si rischia di danneggiare il prodotto o si possono verificare dei rischi.
- Il prodotto deve restare protetto durante l'uso. L'apertura di irradiazione del calore non deve essere coperta durante l'uso. In tal modo si evita un pericolo.
- La spina inserita nella presa deve essere provvista del collegamento a massa. La spina deve essere correttamente inserita altrimenti in caso il collegamentitaliano mento sia lento si possono verificare degli incendi. Le prese multifunzione non devono essere usate contemporaneamente con altri apparecchi.
- Se il prodotto non è utilizzato per un certo periodo di tempo, estrarre la spina. La spina deve essere estratta anche in presenza delle seguenti condizioni: Guasto, pulizia, manutenzione.
- Questo prodotto non è adatto per l'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano da questa ricevuto istruzioni in merito.
- Se il prodotto s'incendia non usare acqua o mezzo di estinzione. Coprire rapidamente

- gli alimenti in fiamme con un panno umido.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità corporee, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza in merito, se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.
 - Collocare l'apparecchio in punti non raggiungibili dai bambini.
 - Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - I bambini devono essere sempre sorvegliati per evitare che non giochino con l'apparecchio.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile.
 - Non usare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato!
 - Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Vi è il rischio di scossa elettrica!
 - Questo prodotto è destinato all'uso casalingo. Il produttore non è responsabile di guasti o danni provocati dall'uso a livello commerciale del prodotto, dall'utilizzo improprio o non altrimenti specificato. Tali danni determinano l'annullamento della garanzia.

Non utilizzare il prodotto se si verifica una delle seguenti situazioni:

- Il prodotto o il cavo sono danneggiati.
 - Il prodotto è caduto inavvertitamente con conseguente condizioni anomala dello stesso.
- Se si verifica uno dei casi indicati in precedenza, contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza clienti.



**ATTENZIONE: L'apparecchio durante l'uso si riscalda!
Rischio di ustioni!**

- L'uso continuo non deve superare il tempo massimo di 72 ore, altrimenti si compromette la durata dell'apparecchio.
- Ogni volta, al termine della procedura, impostare la temperatura sul valore più basso e spegnere l'apparecchio. Estrarre la spina.
- Se il prodotto è acceso e funziona correttamente, il display bianco deve essere attivo e la ventola deve girare in modo percepibile.
- Gli alimenti devono essere trattati prima dell'essiccazione, per es. puliti, tagliati, spelati, immersi, ecc. Il trattamento preliminare serve per mantenere inalterato il colore e il sapore dei cibi.
- Non riempire i ripiani con alimenti che possono provocare una sollecitazione eccessiva. Non sovrapporre gli alimenti. I vari alimenti sono caratterizzati da un tempo di essiccazione differente.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda alla temperatura impostata. Per ottenere un processo di essiccazione più uniforme, riposizionare con regolarità gli alimenti.
- Gli alimenti essiccati, se non consumati, devono essere conservati in un contenitore o in un sacchetto di plastica. Si consiglia di riporli in frigorifero.
- Al termine dell'uso impilare tutti i ripiani sul prodotto, indipendentemente dalla presenza di alimenti nel vassoio.

- L'apparecchio deve essere riempito dall'alto verso il basso, in quanto il tempo necessario verso il basso è minore per via della temperatura lievemente più alta.
- Tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie.

2. Contenuto della confezione

- Essiccatore (essiccatore automatico per alimenti)
- 1x tappetino a maglia fine
- 5x ripiani
- Coperchio
- Istruzioni per l'uso

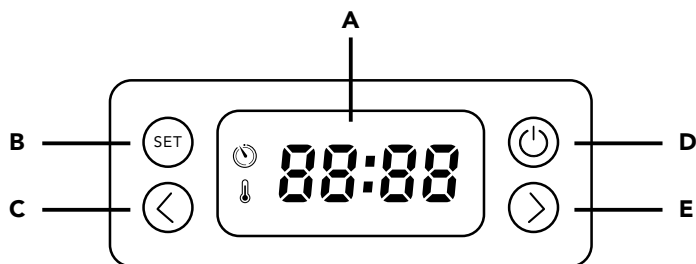
3. Dati tecnici TC-005-001

Alimentazione di tensione	220-240 V AC 50-60 Hz
Potenza assorbita	220-260 W
Dimensioni (H x L x P)	max. 25,5cm x 32cm x 25cm
Peso	2472 g
Proprietà del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • da 35°C a 70°C in incrementi da 5°C • Timer da 1 a 72 ore con incrementi di 30min • regolazione su due differenti altezze • Tasto ON/OFF • Piedini antiscivolo

4. Prima del primo utilizzo

- Controllare che gli accessori e i componenti siano completi e privi di danni.
- Pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo in "Pulizia e cura" delle presenti istruzioni per l'uso.

5. Dettagli del prodotto



- | | |
|----------|----------------|
| A | Display |
| B | Tasto "SET" |
| C | Tasto "DOWN" |
| D | Tasto "ON/OFF" |
| E | Tasto "UP" |

6. Ripiani

I ripiani possono essere ruotati di 180° per ridurre l'altezza corrispondente.

7. Messa in funzione

1. L'essiccatore deve essere pulito e prima del primo utilizzo procedere alla pulizia con un panno.
2. Posizionare gli alimenti preparati sui ripiani a piacere. Introdurre i ripiani correttamente nell'essiccatore e apporre il coperchio sull'apparecchio.
3. Ricordare che gli aromi intensi di alcuni alimenti possono essere trasmessi agli altri. In tal modo può avvenire un'influenza negativa sul sapore.
4. Collegare il cavo di rete e premere il tasto "ON/OFF". L'apparecchio si accende.
5. Selezionare la temperatura desiderata e il tempo di funzionamento con i tasti "UP" e "DOWN". Con il tasto "SET" è possibile passare da temperatura a tempo di funzionamento e viceversa. Quando si impostano la temperatura o il tempo di funzionamento accanto al display si accende il simbolo dell'orologio o il simbolo di un termometro.
6. Al termine dell'essiccazione degli alimenti, l'apparecchio passa alla modalità di pronto all'uso. Vengono emessi due segnali acustici. Per spegnere completamente l'apparecchio estrarre la spina.
7. Pulire la vasca e la camera di raccolta dei liquidi dopo l'essiccazione.

Nota: Per alimenti di dimensioni minori si consiglia di usare il tappetino a maglia fine.

8. Processo di essiccazione degli alimenti

Le disposizioni riportate di seguito servono solo come riferimento



Nota: Ricordarsi che i valori riportati sono solo orientativi.

Frutti

La temperatura e il tempo indicati possono variare

Per gusto ed estetica migliori (assenza di punti marroni) si consiglia di immergere tutti gli alimenti da essiccare in un bicchiere contenente succo di mela o succo di limone, a seconda dei propri gusti.

Frutti	Temperatura °C	Tempo in ore	Risultato
Mela, fette	50	7-10	flessibile
Albicocche, dimezzate	60	10-15	flessibile
Pera, fette	60	10-12	flessibile
Fragole, dimezzate	40	5-8	flessibile
Fichi, dimezzati	50	10-14	flessibile
Ciliegie, dimezzate	50	11-13	flessibile
Kiwi, fette	50	8-10	flessibile
Mango, fette	60	6-8	flessibile
Nettarina, in quarti	60	8-16	flessibile
Pesca, in quarti	60	8-16	flessibile
Prugna, dimezzata	50	9-13	flessibile
Uve	60	10-20	flessibile
Ananas, anelli	60	10-14	croccante
Banana, fette	45	10-12	croccante
BLauberren	60	24-36	croccante
Mirtilli rossi	60	36	croccante
Lamponi	50	12-16	croccante
Ribes	60	24-36	croccante
Fette di agrumi	50	10-16	croccante
Bucce di agrumi	50	2-4	croccante

Verdure

La temperatura e il tempo indicati possono variare

Bollire la verdura da trattare in acqua per 3-5 minuti. Scolare l'acqua e disporre la verdura su un vassoio.

Verdure	Temperatura °C	Tempo in ore	Risultato
Funghi, dimezzati	45	3-7	flessibile
Chili, piccolo	40	4-8	flessibile
Pomodori ciliegia, dimezzati	60	6-8	flessibile
Aglio, tritato	45	6-8	flessibile
Funghi porcini, fette	45	3-6	flessibile
Verdure da zuppa, cubetti	60	6-7	flessibile
Pomodori, fette	60	4-6	flessibile
Cipolle, anelli	45	3-9	flessibile
Melanzana, fette	45	4-8	croccante
Cavolfiore, cimette	40	12-15	croccante
Broccoli, in cimette	40	12-15	croccante
Piselli, sgranati	60	8-10	croccante
Kale	60	8-10	croccante
Carote, tagliate a fette	60	4-5	croccante
Barbabietola, fette cotte	60	8-10	croccante
Spinaci	60	8-10	croccante
Zucchine	60	10-12	croccante

Carne (Beef Jerky)

1. Tagliare la carne in fette di 2cm di spessore ca.
2. Immergere la carne nella marinata e conservare in frigo per ca. 20 ore.
3. Tamponare con carta da cucina la carne per togliere la marinata residua.
4. Distribuire le fette di carne in modo uniforme sui ripiani dell'essiccatore automatico.
5. Impostare l'essiccatore alla temperatura di esercizio di ca. 65°C e con un tempo di circa 7 ore.
6. Durante il processo, ruotare le fette di carne, se necessario.



Nota: Ricordarsi che i valori riportati sono solo orientativi.

9. Pulizia e cura

1. Prima della pulizia staccare l'essiccatore dalla presa.
2. Al termine dell'essiccazione degli alimenti lavare l'apparecchio con acqua calda e un panno morbido.
3. Pulire l'apparecchio se necessario con detersivi e asciugarlo. Non utilizzare sostanze abrasive, spazzole di metallo o solventi organici. Non utilizzare il getto di acqua per pulire l'apparecchio e non immergere l'alloggiamento in acqua o in altri liquidi.
4. Per pulire la sporcizia dalla base dell'essiccatore usare un panno morbido.
5. Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e ben aerato.

10. Risoluzione anomalie

Anomalie	Motivo anomalia	Risoluzione anomalie
L'apparecchio non funziona correttamente	Collegamento staccato o lento	Introdurre correttamente l'alimentatore
	La spina è difettosa	Sostituire la spina con l'intervento di un elettricista
	Il cavo di alimentazione è difettoso	Contattare il nostro servizio di assistenza tecnica
L'apparecchio funziona, l'illuminazione è spenta.	Il display è difettoso	Contattare il nostro servizio di assistenza tecnica
L'apparecchio funziona, l'aria calda resta spenta.	L'impostazione della temperatura è troppo bassa, la temperatura ambiente è maggiore dell'impostazione della temperatura	Impostare sull'apparecchio una nuova temperatura
	Il fusibile è difettoso	Contattare il nostro servizio di assistenza tecnica
	Il cavo termico è difettoso	Contattare il nostro servizio di assistenza tecnica

11. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non tentare mai di aprire il prodotto per effettuare riparazioni o trasformazioni. Evitare il contatto con le tensioni di rete. Non cortocircuitare il prodotto. L'apparecchio non è impermeabile, utilizzarlo solo in luoghi asciutti. Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature.

Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare le normative e limitazioni nazionali. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo.

Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate.

Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.

12. Indicazioni per lo smaltimento

Secondo la direttiva europea RAEE, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere consegnati separatamente al centro di riciclaggio o smaltimento, in quanto gli eventuali componenti tossici e pericolosi possono inquinare permanentemente l'ambiente in caso di smaltimento improprio.

Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) il consumatore è tenuto a restituire gratuitamente tali apparecchi al termine della loro vita al produttore, al punto vendita o a punti di raccolta pubblici allestiti appositamente. Dettagli in merito sono regolati dalla rispettiva legge nazionale. Il simbolo riportato sul prodotto, le istruzioni per l'uso e/o la confezione indicano tali disposizioni. Con questo tipo di differenziazione dei materiali, con il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchi vecchi, l'utente dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente.



1. Notas importantes de seguridad

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red coincide con los datos que aparecen en la placa.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o defectuosos.
- Al desconectarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- No vuelva a utilizar el aparato si se ha caído o dañado.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre los mangos previstos para ello.
- No sumerja el aparato, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos. No limpie el aparato en agua.
- Apáguelo después de usarlo. Desenchúfelo de la red si desea limpiarlo.
- No cuelgue el cable ni el enchufe sobre bordes o superficies calientes.
- No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante del aparato. ¡Peligro de lesiones!
- No pierda de vista el producto, sobre todo cuando haya niños o personas frágiles cerca.
- No coloque el producto cerca de otros dispositivos calientes como cocinas de gas o eléctricas u hornos.
- No coloque el aparato sobre una superficie inestable húmeda o no resistente al calor mientras esté funcionando. Evite daños y fallos.
- No deje que los niños se encarguen de la limpieza y el mantenimiento del aparato sin supervisión. Solo los niños mayores de 8 años y bajo supervisión podrán llevar a cabo estas tareas.
- No cubra el aparato mientras está funcionando. Debe permitir la salida de calor y vapores. ¡Peligro de incendio!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto en estas instrucciones de uso.
- No lo utilice en exteriores.
- Este producto es un calentador con ventilación. Mientras esté funcionando, la entrada de aire en la base del aparato no debe quedar cubierta por objetos, ya que de lo contrario el aparato podría resultar dañado o podrían aparecer peligros.
- El producto debe permanecer asegurado durante el funcionamiento. No cubra el orificio de difusión de calor durante el funcionamiento. Esto evita peligros.
- El enchufe conectado debe estar provisto con una conexión a tierra. El enchufe debe estar bien insertado; una conexión suelta podría dar lugar a un incendio. No utilice enchufes multifunción al mismo tiempo con otros aparatos.
- Si no va a utilizarlo durante algún tiempo, desenchúfelo. Desenchufe el aparato en los siguientes casos: fallo, limpieza y mantenimiento.
- Este aparato no se ha concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos a menos que se encuentren bajo supervisión de una persona responsable o hayan sido instruidos en relación con el uso del aparato.
- No utilice agua como agente extintor si el aparato está en llamas. Cubra los alimentos rápidamente con un paño húmedo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos a menos que se encuentren bajo supervisión o hayan sido instruidos en relación con el uso del aparato y los peligros relacionados.

- Coloque el aparato en lugares inaccesibles para los niños.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- A fin de evitar riesgos, los cables de red dañados solo deben ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No abra en ningún caso la carcasa del aparato. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Este producto está concebido exclusivamente para un uso doméstico. La empresa no será responsable por fallos o daños causados por un uso comercial del producto, un uso indebido o no especificado. Dichos daños anularán la garantía.

No utilice el producto en las situaciones siguientes:

- El aparato o el cable de red están dañados.
- El producto sufre una caída fortuita que altera su estado.

Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en cualquiera de los casos anteriores.



ATENCIÓN: ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento! ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato no debe funcionar durante más de 72 horas seguidas, de lo contrario podría verse afectada la vida útil.
- Cada vez que finalice el proceso, ajuste la temperatura a la nivel más bajo y apague el aparato. Desconecte el enchufe.
- Si el producto está encendido y funciona debidamente, la pantalla blanca debe estar activada y poderse oír el ventilador.
- Es necesario tratar los alimentos antes de deshidratarlos, por ejemplo, limpiar, cortar en trozos o tiras, sumergir en líquido, etc. Este tratamiento previo ayuda a conservar el color y sabor de los alimentos.
- No coloque alimentos en las bandejas que puedan dar lugar a una sobrecarga. No superponga los alimentos. Cada alimento requiere un tiempo de deshidratado distinto.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento a la temperatura configurada. Para lograr un proceso de deshidratado uniforme, cambie los alimentos de posición con regularidad.
- Si no va a consumirlos en el momento, guarde los alimentos deshidratados en un recipiente o bolsa de plástico. Se recomienda guardarlos en el frigorífico.
- Después del uso, apile las bandejas sobre el producto, con independencia de si todavía hay alimentos en el plato.
- Cuando sea posible, llene el aparato de arriba a abajo, ya que la ligera diferencia de temperatura - en la parte superior es algo más alta - reduce el tiempo necesario.
- Todas las partes desmontables del aparato son aptas para el lavavajillas.

2. Volumen de suministro

- Deshidratador de alimentos
- 1x esterilla de malla fina
- 5x bandejas
- Tapa
- Instrucciones de uso

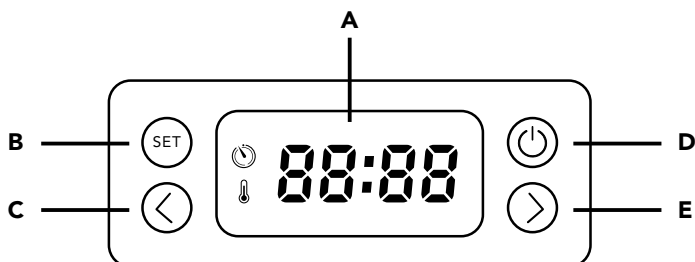
3. Datos técnicos TC-005-001

Suministro de energía	220-240 V AC 50-60 Hz
Consumo de potencia	220-260 W
Dimensiones (Alt. x Anch. x Prof.)	max. 25,5cm x 32cm x 25cm
Peso	2472 g
Características de producto	<ul style="list-style-type: none">• De 35 °C a 70 °C, regulable en pasos de 5 °C• Temporizador de 1 a 72 horas, regulable en pasos de 30 minutos• Dos alturas distintas• Botón ON/OFF• Pies antideslizantes

4. Antes del primer uso

- Compruebe que no falte ninguna pieza, y que ninguna presente daños
- Limpie todas las piezas como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado" de estas instrucciones de uso.

5. Produktdetails



A	Pantalla
B	Botón "SET"
C	Botón "DOWN"
D	Botón "ON/OFF"
E	Botón "UP"

6. Bandejas

Tiene la opción de girar las bandejas 180° para reducir la altura.

7. Puesta en marcha

1. Las bandejas deben estar limpias; páseles un paño antes de usarlas por primera vez.
2. Coloque los alimentos preparados sobre las bandejas que desee. A continuación, coloque las bandejas en el deshidratador y ponga la tapa.
3. Tenga en cuenta que los alimentos muy aromáticos pueden transferir parte de su aroma a otros, lo que podría afectar de forma negativa al sabor.
4. Conecte el cable de red al aparato y pulse el botón "ON/OFF". El aparato se encenderá.
5. Seleccione la temperatura y la duración deseadas con los botones "UP" y "DOWN". Con el botón "SET" podrá cambiar entre la temperatura y la duración. En función del parámetro que esté configurando, temperatura o duración, en la pantalla aparecerá bien el símbolo de un reloj o de un termómetro.
6. El aparato pasa de forma automática al modo de disponibilidad en cuanto finaliza el secado de los alimentos. Sonarán dos pitidos. Desconecte el enchufe para apagar el aparato por completo.
7. Limpie el depósito y la cámara recolectora de líquidos.

Indicación: Le recomendamos utilizar la esterilla de malla fina para los alimentos más pequeños.

8. Proceso de deshidratación de alimentos

La información siguiente sirve únicamente de referencia



Indicación: No olvide que los valores aquí indicados son únicamente orientativos.

Frutas

La temperatura y el tiempo indicados pueden variar

Para obtener un mejor sabor y aspecto (sin zonas marrones), le recomendamos sumergir brevemente los alimentos que desea deshidratar en un vaso con zumo de manzana o limón.

Frutas	Temperatura en °C	Tiempo en horas	Resultado
Manzana, rodajas	50	7-10	flexible
Albaricoques, cortados por la mitad	60	10-15	flexible
Pera, rodajas	60	10-12	flexible
Fresas, cortadas por la mitad	40	5-8	flexible
Higos, cortados por la mitad	50	10-14	flexible
Cerezas, cortadas por la mitad	50	11-13	flexible
Kiwi, rodajas	50	8-10	flexible
Mango, en rodajas	60	6-8	flexible
Nectarina en cuartos	60	8-16	flexible
Melocotón, en cuartos	60	8-16	flexible
Ciruela, cortada por la mitad	50	9-13	flexible
Uvas	60	10-20	flexible
Piña, anillos	60	10-14	crujiente
Plátano, rodajas	45	10-12	crujiente
BLauberren	60	24-36	crujiente
Arándanos	60	36	crujiente
Frambuesas	50	12-16	crujiente
Pasas de Corinto	60	24-36	crujiente
Rodajas de cítricos	50	10-16	crujiente
Cáscaras de cítricos	50	2-4	crujiente

Verduras

La temperatura y el tiempo indicados pueden variar

Cueza la verdura que desee deshidratar previamente unos 3-5 minutos en agua hirviendo. Cuele el agua y coloque la verdura en un cuenco.

Verduras	Temperatura en °C	Tiempo en horas	Resultado
Setas, cortadas por la mitad	45	3-7	flexible
Chili, pequeño	40	4-8	flexible
Tomates cherry, cortados por la mitad	60	6-8	flexible
Ajo picado	45	6-8	flexible
Setas porcini, en rodajas	45	3-6	flexible
Sopa de verduras, cubos	60	6-7	flexible
Tomates en rodajas	60	4-6	flexible
Cebollas, anillos	45	3-9	flexible
Berenjena en rodajas	45	4-8	crujiente
Coliflor en ramilletes	40	12-15	crujiente
Brócoli, en ramilletes	40	12-15	crujiente
Guisantes sin cáscara	60	8-10	crujiente
Kale	60	8-10	crujiente
Zanahorias, en rodajas	60	4-5	crujiente
Remolacha, rodajas cocidas	60	8-10	crujiente
Espinacas	60	8-10	crujiente
Calabacín	60	10-12	crujiente

Carne (Beef Jerky)

1. Corte la carne en tiras de unos 2 cm de ancho.
2. Adobe la carne como desee y manténgala unas 20 horas en el frigorífico.
3. Retire los restos de adobo de la carne con papel de cocina.
4. Distribuya la carne de forma uniforme sobre las bandejas de su deshidratador.
5. Configure la temperatura a aprox. 65 °C y una duración de unas 7 horas.
6. Dé la vuelta a las tiras de carne cuando sea necesario.



Indicación: No olvide que los valores aquí indicados son únicamente orientativos.

9. Limpieza y cuidado

1. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
2. Después del funcionamiento, limpie el aparato con agua caliente y un paño suave.
3. En caso necesario, utilice detergente y séquelo. No use productos abrasivos, cepillos de metal ni disolventes orgánicos. No limpie el aparato con un chorro de agua y sumerja la carcasa en agua ni otros líquidos para limpiarla.
4. Puede limpiar el fondo del deshidratador con un paño húmedo.
5. Guárdelo en un lugar fresco y bien ventilado.

10. Solución de errores

Error	Causa	Solución de errores
El aparato no funciona bien	La conexión está floja o se ha soltado	Conecte bien el enchufe de red
	El enchufe está dañado	Sustituya el enchufe con ayuda de personal especializado
	El cable de red está dañado	Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente
El aparato no funciona, pero no la iluminación	La pantalla está dañada	Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente
El aparato no funciona, pero no produce aire caliente	La temperatura ambiental es más alta que la temperatura configurada.	Vuelva a seleccionar la temperatura
	El fusible está dañado	Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente
	El cable calefactor está dañado	Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente

11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. No produzca un cortocircuito en el producto. El dispositivo no es estanco, utilícelo solo en entornos secos. Protéjalo contra la humedad, el agua y

la nieve. Manténgalo protegido de las altas temperaturas.

No lo someta a cambios de temperatura repentinos o fuertes vibraciones porque esto puede dañar las partes electrónicas. Antes del uso del dispositivo, compruebe si hay daños. No debe usarse el dispositivo, si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Cumpla con las determinaciones y limitaciones nacionales. No use el dispositivo para usos diferentes de los que ha sido creado.

Este producto no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas.

Cualquier reparación o cambio en el dispositivo que no haya sido llevada a cabo por el proveedor da lugar a la rescisión de los derechos de garantía. El dispositivo solo debe ser utilizado por personas que han leído y entendido este manual. Las especificaciones del dispositivo pueden cambiarse sin que sea necesario realizar un aviso previo.

12. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada.

Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil al fabricante, al punto de venta o al punto de recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.





Welcome to the world of TEAM CUISINE

Onlineshop: www.team-cuisine.com

DE Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonDE

EN Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonEN

FR Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonFR

IT Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonIT

ES Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonES

Customer service: service-eu@team-cuisine.com

Distributing company:

MFW Concept 2 Delivery GmbH

Prinz-Eugen-Straße 17

4020 Linz

Austria

DE: Bitte beachten Sie, dass diese Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das unter „Kundenservice“ genannte Service- Center.

EN: Please note that this address is not a service address. Please first contact the service centre specified under "Customer service".

FR: Attention ! Cette adresse n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité comme « Service après-vente ».

IT: BSi tenga presente che questo indirizzo non è un indirizzo di assistenza. Rivolgersi innanzitutto al centro di assistenza indicato alla voce "Servizio clienti".

ES: Tenga en cuenta que esta dirección no es la dirección del servicio técnico. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico mencionada en "Servicio al cliente".